



Menhir Salento Primitivo di Manduria DOC

Cód.106100

Um típico Primitivo, com notas de geléia, ameixas e tabaco. Em boca, é vigoroso, quente, com taninos muito bem integrados.

92 pontos Luca Maroni



Produtor	Menhir Salento
País	Itália
Região	Manduria
Tipo	Tinto
Uva	100% Primitivo
Volume	750ml
Safra	2020
Teor alcoólico	14,5%
Temperatura de serviço	16°C
Vinificação	Colheita Manual. Fermentação tradicional com temperatura a 22-24°C por 10 dias.
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e americano de segundo uso
Corpo	Encorpado
Potencial de guarda	10 anos
Harmonizações	Carne vermelha grelhada, carne de caça, queijos maturados